

VORSPEISE

Schaumsuppe Karotte und Ingwer mit Garnele und Sesam	14
Burrata vom Büffelhof Kragemann Tomate : Aubergine : Olive	22
Confierter Kabeljau „Salada de Bacalhau“ Tabouleh : Hummus : Sonnenblumenkern-Dressing	23
Tatar vom Thunfisch Ponzu : Meerrettich : Eigelb	24
Steak Tatar „VIDA Style“ Crostiti : Wachtelei : Sardelle	27
Upgrade zu jeder Vorspeise: KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“ 10g	+28
20g	+53

FISCH

Island Rotbarsch Grünes Curry : Sprossengemüse : Früchte-Chutney	39
Risoni Risotto mit Meeresfrüchten Krustentierschaum : Escalivada : Petersilie	44
Hummer „gebraten, Praline, Dim Sum“ Vichy Vanille Karotte : Zitrus: Kokos	49

FLEISCH

Orecchiette „Salsiccia“ Tournedo vom Rind : Tomatensugo : Ricotta	26
Karree vom Duroc-Schwein Chimichurri : Stielmus : geschmorte Tomate : Kartoffelterrinen	39
Duett vom Heritage Angus Beef Pfefferjus : Mais : Spitzkohl	42
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	46
oder als Châteaubriand für 2 Personen (450g)	105

DESSERT

Delice von Mango und Nougat Passionsfrucht : Kokos	16
Erdbeer Dessert Cheesecake crème : Joghurt-Eis	16
Rohmilchkäse von SAY CHEESE aus Herdecke mit Feigensenf	18
<i>...unser Tipp...</i>	
Hausgemachte Petit Fours	12

VIDA MENÜ

Burrata

Tomate : Aubergine : Olive

Schaumsuppe Karotte und Ingwer
mit Garnele und Sesam

Island Rotbarsch

Grünes Curry : Sprossengemüse :
Früchte-Chutney

Duett vom Heritage Angus Beef

Pfefferjus : Mais : Spitzkohl

Erdbeer Dessert

Cheesecake crème : Joghurt-Eis

VIDA VEGETARISCH

Burrata

Tomate : Aubergine : Olive

Schaumsuppe Karotte und Ingwer
Gemüse und Sesam

Tandoori Tofu

Grünes Curry : Sprossengemüse :
Früchte-Chutney

Geschmorter Sellerie

Mais : Spitzkohl : Polenta

Erdbeer Dessert

Cheesecake crème : Joghurt-Eis

oder Rohmilchkäse

gegen einen Aufpreis von 12€

Menü	95
ohne Suppe	85
+ Hummer	39
Weinbegleitung	59

Menü	85
ohne Suppe	75